





1.50.782. (2 pieces)



Recueil nº2

OBSERVATIONS SUR LA NATURE

ET

LES PROCEDÉS

DE QUELQUES LIQUEURS

COMPOSITIONS USUELLES.

PAR M. ONFROY,

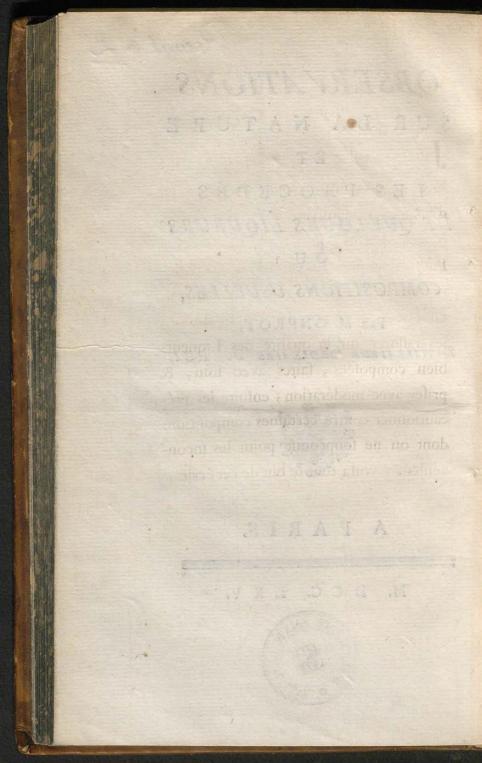
DISTILLATEUR ORDINAIRE DU ROI.



A PARIS:

M. DCC. LXV.





AVERTISSEMENT.

JE n'attache, à ce qu'on va lire, aucune forte de prétention. Je n'entreprends ni d'éclairer, ni d'instruire les gens de l'art & les Maîtres: je n'écris que pour le Public, ou pour les personnes qui m'honorent de leur confiance, & que j'ai l'honneur de fervir. J'ai voulu d'abord les rassurer sur la qualité des Liqueurs bien composées, faites avec soin, & prises avec modération; ensuite les précautionner contre certaines compositions dont on ne soupçonne point les inconvéniens: voilà tout le but de cet écrit.

que de Pinten en de l'Eau-devin, dour, en grore egalem : l'éneure & l'Aussi doie la diffillation & nous en cente à ce que



DES LIQUEURS

EN GÉNÉRAL.



E ne rechercherai point ici l'époque obscure & très-incertaine de l'origine des Liqueurs. Si le seul usage des sucs naturels ou tirés des fruits de la terre,

& formes par la simple fermentation, comme le Vin, la Bierre, le Cidre, a pu faire naître l'idée des Liqueurs factices, comme il y a bien de l'apparence, l'origine de celles-ci doit être fort ancienne; elle le seroit même, à ne dater que de l'invention de l'Eau-de-vie, dont on ignore également l'époque & l'Auteur.

Pour ne pas remonter aux Arabes, à qui l'on doit la distillation, & nous en tenir à ce que nous sçavons de plus certain des derniers temps, dont il s'agit de nous rapprocher, les Italiens ont probablement sabriqué les premieres Liqueurs, & ont été nos Maîtres en ce genre.

La Ville de Montpellier, célèbre par ses Ecoles de Médecine qui ont sait sleurir la Pharmacie, a produit vraisemblablement nos plus anciens Distillateurs. D'ailleurs, à portée de l'Italie, elle a pu, par ses relations, en tirer peu à peu les principaux procédés. Il est sûr

A iii

au moins qu'elle a fourni très-long-temps toutes les Liqueurs de table, & les Eaux de fenteur.

Ensuite est venu Sondini de Lorraine, qui a porté fort loin la composition des Liqueurs; & de nos jours, Lelievre, en le suivant d'assez

près, partagé sa réputation.

Les Isles de l'Amerique, dont les fruits sont, par leur parsum naturel, bien supérieurs aux fruits de l'Europe, étoient, il y a quelques années, en possession de donner les meilleures Liqueurs. Mais on a reconnu qu'elles étoient beaucoup trop spiritueuses & trop fortes, pour pouvoir en user impunément, même sans excès; & quoiqu'on les trouve encore excellentes, peu de personnes osent en boire.

Il s'est formé depuis parmi nous des Distillateurs en ce genre; & quelques Limonadiers, attentiss à mériter la confiance du Public, don-

nent sans doute de bonnes Liqueurs.

Cependant on n'a rien écrit de satisfaisant ou de bien exact sur cette matiere. Ce que nous avons de plus récent, est le Traité des Liqueurs de M. Dejean, & la Chymie de l'odorat & du goût; mais je m'abstiendrai de porter aucun jugement de ces deux Ouvrages. C'est à ceux qui ont travaillé sur les principes qu'ils établissent, à juger du secours qu'on en peut tirer.

Il me semble que tout le mérite d'un bon Distillateur-Liquoriste dépend, 1°. de la connoissance parfaite des ingrédiens qu'il emploie; 2°. de la maniere de les travailler; ce qui comprend le choix des substances, l'art de rapprocher les assinités, d'en faire toujours un heureux (7)

mélange, de modifier habilement les ingrédiens de qualités contraires, les uns par les autres: enfin de donner aux compositions cette union & cet accord aussi nécessaires aux objets du goût corporel qu'à ceux de l'ouie & de la vue. Mais sa principale attention doit être de n'employer jamais rien de nuisible, ou de mauvaise qualité. Car si l'usage trop fréquent, ou l'excès des liqueurs les mieux composées, est par lui-même dangereux, comme il faut bien le reconnoître le danger est bien plus grand, lorsqu'elles sont mal faites, ou composées d'ingrédiens alterés de quelque façon que ce soit.

Il y a deux bases de composition pour les Liqueurs de table, l'une féche, & l'autre graffe. Ce que nous appellons Liqueurs séches, ce sont celles qui sont les plus spiritueuses, ou qui ont le plus de force & d'esprits, parce qu'on ne peut en émousser les pointes, en tempérer le feu, sans leur ôter une partie de leur parfum & de leur goût; il faut par conséquent en user avec heaucoup de modération. Les Liqueurs grasses & onctueuses, qui en ont pris le nom d'Huiles, tiennent beaucoup des Elixirs. Le degré de cuisson que l'on donne au sucre, qui entre dans leur composition, émousse & tempere l'activité des esprits; ce qui fait que, sans avoir autant de feu que les Liqueurs séches, elles tirent encore mieux le parfum qui s'y trouve enveloppé & comme fixé. Cette raison m'a déterminé depuis long-temps à m'appliquer à la composition de ces Liqueurs graffes, préférablement à celle des féches. Je puis même avancer, qu'excepté l'Huile de Venus du premier Sigogne, & l'Huil

A iii

d'Anis, qui n'est qu'une imitation du Bolonia, j'ai donné le premier toutes les autres Huiles-Liqueurs; & je ne sçaurois empêcher qu'on les imite bien ou mal.

Cependant, pour rassurer les personnes qui craignent toutes les Liqueurs composées d'esprits, & qui préferent en conséquence les simples infusions à l'Eau-de-vie, fermentées au soleil, passées à la chausse, ou macerées & mises en digestion dans la cave, &c., il est bon de leur observer, que la distillation de l'Eau-de-vie pour la composition des liqueurs, n'a pour objet que d'en séparer les parties grossieres & terrestres qui, par leur dépôt dans les visceres, peuvent être aussi pernicieuses que les pointes qui attaquent les nerfs. On peut juger de la qualité de ces parties par ce que l'on trouve au fond de la cucurbite, quand les esprits en sont dépouillés : c'est un flegme ou résidu tartareux, qui n'a qu'un goût très désagréable, dont on ne peut rien faire, & qu'il faut jetter. Ces esprits ainsi dégagés de leur seconde enveloppe, de celle que le Fabricant d'eau-de-vie leur avoit laissée, ont bien plus d'activité sans doute; mais l'Artiste sçait les enchaîner, ou les graduer à son gré, par le mélange de l'eau purement élémentaire, ou commune; il sçait les mettre au degré de force qu'il veut, & souvent sort au-dessous de l'eau-de-vie d'où ils sont tirés.

LIQUEURS, dont la plus grande partie est de la composition du sieur Onfroy.

LIQUEURS TRÉS-FINES.

CRESME des 1.
Barbades6
Fine Orange6
Bergamote6
Parfait Amour6
Cédra blanc6
Limette
Marafquin
Eau dé Cephalonie6
Eau de Palmire6
Eau de Zara
Eau de Lipari6
Triumvirat6
Cachou
Filipendula6
Badiane6
Caffé6
Huile de Canelle 6
Huile de Girofle 6
Huile Royale 12
Vanille blanche6
Vanille rouge6
Huile de Vanille6
Cinnamomum6
Superfin de Safran,
ou Scubac blanc 6
Scubac
Archiépiscopale6

Eau de Paphos6	1,
Rosée de Cythère6	
Eau des Barbades12	
Eau-de-Vie de Dant-	
zick12 Rossolis de Turin6	
Eau Royale6	
Violette6	
Crême de Fleurs	
d'Orange au vin	
de Champagne6	
Crême de Framboiles 6	
Citronnelle6	
Eau cordiale6	
Spinosa, ou Aube-	
Epine6	
Hyacinthe6	
Alspice Water6	
Caffia Lignea6	
Crême de Fleurs	
d'Orange grillée6	
Cassis Imperial blanc.6	
Huile d'Anis rouge	
des Indes, ou Bo-	
lonia6	
Huile d'Anis jaune	
des Indes	
A iv	

Suite des Liqueurs très-fines.

Ratafia jaune de Paris 6 Ratafia rouge de Paris 6 Esprit de Lait des Calmoucks6 Crême des quatre fruits jaunes6 Huile Royale de Vanille8 Créme de Caffé6	Huile de Vénus, la même que celle de Sigogne
LIQUEURS I	DEMI-FINES.
CRESME des. 1. f. Barbades	Eau cordiale 3 5 Vatté 3 5 Angélique 3 5 Cinnamomum 3 5 Eau clairette de Chambery 3 5 Eau-de-vie d'Andaye 3 5 VINS-LIQUEURS. Vin de S. Laurent 2 10 Vin de Canarie 4 5 Vin d'Alicante 3 5 Vin de Rotta 3 5 Vin Muscat rouge de Toulon 4
boifes 3 5 Ratafia de Pêches. 3 5	Vin de Pêches 6 Vin de Malaga 3 5

DU CHOCOLAT.

Peuples de l'Amérique Méridionale. Les Espagnols en ont appris d'eux l'usage, & nous le tenons de ceux ci. Mais ce sont les Italiens qui l'ont sabriqué les premiers en Europe, & qui par-là l'ont rendu d'un usage si familier, principalement en France, qu'il s'en fait, dans ce seul Royaume, une très-grande consommation. Nous devons encore aux Italiens les ustensiles les plus propres à la Fabrique du Chocolat.

La seule base du pur & vrai Chocolat, est le Cacao & la Vanille, qui l'un & l'autre viennent du Pérou. Il y a trois especes de Cacao bien connues, & le meilleur est le Cacao des Caraques: il est apporté sec en Europe, & s'y conferve très-long-temps. La Vanille ne nous parvient pas toujours en l'état où elle doit être employée. Il arrive affez fouvent qu'on est obligé dell'étendre, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une sorte de givre qui se forme sur chaque gousse, & qui nous indique son vrai point de maturité. Il faut alors nécessairement l'employer sans aucun délai : car si on lui laissoit passer ce tems, elle se dessecheroit & perdroit beaucoup de sa qualité balsamique. Il est donc important de s'y bien connoître, pour pouvoir juger sûrement si son givre est passé, ou s'il faut l'attendre. Car les Marchands qui nous vendent la Vanille, lorfqu'ils en ont d'hasardée, la frottent avec de l'huile, soit pour l'empêcher de se dessecher, soit pour la faire paroître récente & grasse; & c'est à quoi les Fabriquans de Chocolat sont

louvent trompés.

Les Italiens ajourent aux substances, qui composent le Chocolat, diverses Epices, avec de l'Ambre & du Musc; mais ce mélange parsumé n'est pas communément du goût de notre Nation. Il est même contraire à la santé, parce que les épices d'une part échaussent beaucoup, & que de l'autre le Musc & l'Ambre causent des vapeurs, des vertiges, ou des palpitations de cœur.

Je me suis attaché singulierement à connoître tous les ingrédiens qu'on fait entrer dans le le Chocolat, 1°. asin d'écarter constamment du mien tout ce que la cupidité de quelques Fabriquans introduit d'étranger dans ceux qu'ils composent, pour ménager la Vanille & le Cacao même, & faire par conséquent de plus grands profits; 2°. pour être en état de juger de la meilleure manipulation, que j'ai reconnu être celle qui conserve le mieux la partie onctueuse & grasse des substances, partie dont le bon Chocolat tire son principal mérite.

Il ne doit entrer décidément dans le Chocolat bien fait, que le Cacao, la Vanille, le Sucre & la Canelle. J'ai déja dit que le Cacao, dont il faut préférer l'espèce, étoit celui des Carraques. On peut employer le Sucre en pain & rasiné, ou de belle Cassonade. J'ai toujours préféré la Cassonnade, non pas certainement par économie, mais parce qu'elle est plus balsamique. La Canelle est fortifiante & digestive; mais je ne l'employe que dans les Chocolats de fanté. La Vanille est cordiale, céphalique, stomachale & apéritive: je l'employe seule, avec le cacao & le sucre, dans les Chocolats où elle doit dominer, à moins qu'on ne me recommande d'y ajouter la Canelle, ce qui alors le rend plus chaud.

De toutes les bonnes manipulations ou fabrications de Chocolat, celle qui m'a paru préférable aux autres, est le procédé des Italiens,

que je vais décrire.

Après que leur Cacao est assez rôti, pour que l'écorce ou la peau s'en separe, & qu'ils l'en ont séparée, ils se servent, pour le broyer, d'une pierre dure, grenue, de forme cintrée, & d'un rouleau de même matiere. Ils font sous cette pierre un feu doux qui ne l'échauffe qu'à chaleur de peau, & broyent dessus le Cacao, en continuant toujours le même degré de chaleur. Ils ménagent de cette maniere l'onction ou le beure du Cacao, pour en faire l'effence de leur Chocolat. Quand le Cacao est entierement broyé, ils y mêlent le sucre, & broyent de nouveau le tout ensemble sur la même pierre, au même degré de chaleur. Ce second broyement fait, ils y mettent ou la Vanille ou la Canelle, rebroyent encore ce mêlange, & en font des tablettes ou des masses en forme de biscuits pour l'usage.

La façon de fabriquer le Chocolat est trèsdissérente en France. On rôtit excessivement le Cacao, & après qu'on l'a séparé de son écorce, on fair chausser un mortier de ser avec son pilon, jusqu'à ce qu'il soit presque brulant. On met enfemble dans ce mortier la quantité de cacao & de sucre que l'on veut travailler; on les bat jusqu'à consistance de pâte; ensuite on les met sur une table de pierre de liais, qui est comme enchassée & sert de dessus à une espece de cosse, doublé de taule. D'un côté de ce cosse, est une petite porte à coulisse, par laquelle on y introduit du seu dans un poile ou petit sourneau, qui chausse tellement la pierre de liais, qu'il y en a peu qui résistent sans se fendre. C'est sur cette table que nos Fabriquans broyent leur Chocolat avec un cylindre de ser; c'est-là qu'ils le sinissent, en y ajoutant leurs doses ordinaires ou de vanille ou de canelle.

Quel est le résultat de ce procédé? N'est-il pas sensible que l'excès de la chaleur continue qu'on entretient sous la pierre, ne peut qu'altérer, même consumer la partie onctueuse & grasse du Cacao, & détruire la partie balsamique & le parsum de la Vaville ou de la Canelle? Aussi la piûpart de ces Chocolats ont-ils un goût dur & désagréable; qu'on répare avec dissérens parsums très hétérogenes & nullement analogues à la matiere du Chocolat. Voilà l'unique & véritable raison qui a toujours fait présérer le Chocolat d'Italie à celui de nos Fabriquans, qui pourtant employent les mêmes substances.

Depuis que j'ai donné les Chocolats à la façon de Rome, j'ai reconnu que bien des perfonnes ne les trouvoient pas austi agréables que ceux de quelques autres Fabriquans de Paris. Il ne tiendroit qu'à moi de donner à mes Chocolats le même goût, puisque je n'ignore pas (15)

le secret des autres Fabriques, qui consiste à parsumer le Chocolat avec une préparation de musc & d'ambre, avec le storax, le girosse, la muscade & d'autres ingrédiens de cette nature. Mais j'ai déja sait observer les inconvéniens de ces drogues, qui, par leur chaleur excessive & par leurs qualités irritantes, produissent des incommodités dont on ignore souvent la cause, & détruisent entore les propriétés du véritable Chocolat. C'est ce qui m'a déterminé à ne rien changer à mes compositions. J'espérois qu'avec l'expérience & le tems, mon Chocolat obtiendroit enfin la consiance dont sa pureté, ainsi que sa salubrité, me paroissoit le rendre digne, & je n'ai pas été trompé.

Prix des Chocolats.

Chocolat pour l'Office , la livre ,	2 l. 10 f.
Chocolat de fanté	
Chocolata demi-vanillo	3 19
Chocolat à une vanille	4
Chocolatà une vanille & demie	15 of the
Chocolat à deux vanilles	6
Chocolat à trois vanilles	7 1 8000
Chocolat à quatre vanilles	8
Pistaches au Chocolat fin	5 mil servi
Diablotins , idem.	
Pastilles de Chocolat à trois vanilles,	
pour manger à sec, d'un goût &	
d'un parfum superieurs	8
Poudre de vanille, Ponce	6

DES EAUX D'ODEUR.

'Usage des Parfums n'est pas moins ancien que le monde. Les plantes & les fleurs odoriférentes, les réfines mêmes qui coulent de certains arbres, &c. annoncent trop sensiblement leurs propriétés par les douces exhalaifons qu'elles portent d'elles-mêmes à l'odorat, pour que l'homme, en tout pays, les ait long-tems méconnues, & n'ait d'abord été tenté de se les rendre familieres. Dans les monumens de tous les fiecles & de toutes les contrées du monde, on voit les Parfums employés principalement en fumigation, soit au culte des autels & des temples, soit pout le plaisir & le faste. Les fumigations sont bannies depuis long-tems des usages domestiques, & n'ont gueres été conservées que pour celui des Eglises; mais, soit qu'on néglige ou qu'on ait perdu la vraie composition des Parfums, ceux dont on use actuellement dans nos temples ne sont plus à beaucoup près aussi agréables qu'ils l'étoient autrefois.

Ce n'est pas qu'on ne puisse encore en composer d'aussi bons, puisque nous avons précisément les mêmes gommes, les mêmes résines, les mêmes aromates, & les mêmes baumes que ceux qu'employoient les Anciens. Il ne s'agit que de sçavoir les combiner & les allier, de façon qu'aucun de ces ingrédiens ne domine,

mais

(17)

mais que de leur mélange il résulte une odeur unique, suave, & qui en flattant l'odorat n'affecte ni le cœur ni la tête. Ce genre de composition m'est aussi connu que les autres, & si l'on me demandoit des Parsums à braler, je serois en état d'en sournir d'excellens, soit en passilles, soit en poudre, tant pour l'usage des Eglises, des Hôpitaux & d'autres lieux publics, que pour celui des Particuliers.

Cependant comme on n'abandonne gueres un objet qui flatte les sens, que pour s'en dédommager par un autre ou plus commode ou plus flatteur, les essences, les quintessences, les huiles, les eaux de senteur spiritueuses ou simples, ont succédé aux Parsums qu'on brulois

par-tout.

C'est encore l'Italie qui nous a donné les meilleures compositions en ce genre. Rome, Elorence, Bologne, la Calabre, & plusieurs endroits du Levant parfument encore toute l'Europe, & continuent de nous sournir les plus suaves odeurs. Il ne saut pas s'en étonner : la qualité de leurs Parsums est une propriété du climat resusée au nôtre.

Malgré cet avantage évident, on n'a pas manqué d'émulation dans nos Provinces Méridionales. Montpellier, Marseille, & sur tout la Ville de Grasse, située sous le plus beau ciel de la Provence, ont fait leurs essorts pour exceller dans la composition des Eaux de Senteur. Mais, soit que les substances qu'elles employent soient encore sort inférieures à celles du Levant & d'Italie; soit que leurs Artistes ne sachent pas si bien travailler leurs compositions; soit enfin que la cupidité des Marchands qui en sont commerce, les leur falle altérer par quelque mélange, il s'en saut beaucoup que tout ce qui nous vient du Languedoc & de la Provence soit de la perfection des Eaux de Senteur que l'italie seule nous envoie.

C'est donc principalement d'Italie que nous tirons les meilleures Eaux de Parsums, & enfuire de la Provence. Car si l'on entreprenoit d'en fabriquer à Paris, elles seroient encore sort au-dessous de celles de Grasse, attendu que nous n'avons point de fruits ni de sleurs de la qualité de ceux que les pays chauds produisent.

Au reste, si la Capitale est privée des Fabriques de cette espece, on y réussit au moins dans l'Art de faire les plus agréables mélanges, par la seule combinaison des Eaux odorantes & spiritueuses qui ont un peu d'analogie. Les envois considérables que Paris sait à l'Etranger le

prouvent bien.

Mais tous nos Artistes n'excellent pas également dans ces sortes de mélanges. L'ambre & le musc qu'ils emploient, y sont souvent distribués par profusion; ils couvrent trop les autres Parsums, dont le résultat n'est plus sensible. D'où communément il arrive, qu'au lieu de respirer des odeurs suaves, on ne sent que le musc & l'ambre qui portent au cœ ir ou à la tête, donnent des vapeus, & deviennent insupportables, quand on se trouve dans un endroit échaussé.

(10)

Je ne prétends point dire ici que ces ingrédiens précieux (le musc & l'ambre), bien dispensés, ne donnent une odeur & très piquante & très-fine; aux compositions dans lesquelles on fait entrer l'un ou l'autre; mais on ne peut les employer avec trop de ménagement, asin que les autres Parsums qui forment la base de ces mêmes compositions soient ressentie & bien démélés, sans pourtant que rien ne domine; car c'est-là le plus grand secret de l'art pour toutes les eaux compliquées.

A l'égard des eaux de senteur, qui ne doivent être composées que d'un seul parsum; & qui en portent le non, la composition en est trèsfacile: il ne s'agit que de bien saire percer le

parfum qui en fait la base.

Les recherches particulieres que j'ai faises pour connoître à fond la composition de toutes les eaux odorantes, soit spiritueuses, soit similables, & des épreuves réiterées m'ont appris que; dans aucun cas, il ne faut en user intérieurement; j'en excepte, comme on le juge bien, les eaux de Mélisse & de Cologne, ainsi que les eaux vulnéraires qui s'appliquent également, & avec succès, aux deux usages, extérieur & intérieur.

Les Eaux de propreté, pour la toilette & pour les petits bains domestiques, doivent être employées avec plus de circonspection que les autres. C'est au lever & au coucher qu'on se serve ordinairement de ces eaux, & c'est le temps ou les pores de la peau sont le plus ouverts : on it saut observer que la plupart des canx de seus

Bij

teur recevant l'odeur qu'elles donnent, des goma mes, des résines & des quintessences dont elles sont bien impregnées, les premieres de ces substances bouchent les pores de la peau, & les autres au moins les resserrent; d'oû la transpiration est interceptée. Il n'est donc pas indifférent d'employer alors sans distinction tout ce qui s'offre d'agréable; & le choix des Cosmétiques, pour la falubrité de la peau, demande plus de difcernement qu'on ne croit; car il est d'abord évident que les esprits purs la desséchent. Quant aux Vinaigres, ils facilitent à la vérité la transpiration, mais il ne faut pas les employer seuls; Ils relâchent trop les pores ou les fibres de la peau : on a d'ailleurs l'expérience qu'ils la noirciffent à la longue, qu'ils la rendent grosse & chagrinée, ce qui n'en fait pas l'ornement.

J'ai travaillé sur ces dissérentes matieres, & par toutes les combinaisons que j'ai faites, je crois avoir ensin trouvé les proportions néces-saires pour mettre les caux de propreté au point d'être exemptes de ces sortes d'inconvéniens, sans rien perdre de leur odeur. J'ai déja publié la façon de s'en servir, & je la redonne ici de

nouveau.

Par les raisons qu'on vient de voir, les Vinaigres aromatisés avec des simples odorisérans, ne me paroissent pas propres pour les bains domestiques ou de propreté.

De tous ces Vinaigres de composition, qui se multiplient tous les jours, je n'en connois que deux excellens, le Vinaigre des quatre Voleurs, & le Vinaigre Romain. Ce dernier, qui pour être bon doit être composé seulement des sieurs & des sommités des simples qui ont l'odeur la plus pénétrante, est pour l'odorat un parsum très-sain, & pour le cœur un consortatif dont on ne peut qu'approuver l'usage. La seule saçon d'en user, est d'en répandre sur un mouchoir, & d'en respirer. L'activité de ce vinaigre le rend encore souverain pour l'évanouissement & pour les vapeurs, qu'il a bientôt dissipées; je le présererois aux sels d'Angleterre, qui, sans avoir plus de vertu, sont d'une odeur désagréable.

Le Vinaigre des quatre Voleurs, quand il est bien fait, est le meilleur préservatif qu'on puisse employer contre l'air contagieux, de quelque espece qu'il soit. Ceux qui ont la vraie composition de ce vinaigre, telle que M. Malouin la donnée dans sa Chymie Médicale, sçavent que l'odeur n'en est rien moins qu'agréable, à moins qu'il ne soit sophistiqué, ou que l'on n'en ait supprimé les drogues qui lui donnent son activité; auquel cas ce n'est plus le vinaigre

des quatre voleurs.

Les eaux simples distillées, dont user un grand nombre de personnes, sont préserables aux vinaigres pour tous les besoins de la toilette; elles donnent à la peau beaucoup de fraîcheur, & l'usage le plus sréquent de ces eaux ne fait courir aucun risque. Celles que nous croyons devoir être preserées, sont les eaux d'oignons de lys, de fraisses, de framboises, &c.

Bij

(22)

Le Rouge & le Blanc font des especes de Vernis, dont l'usage est devenu presque général, & fait une importante partie de la toilette des Dames. Ils sont pourrant composés des ingrédiens les plus ennemis de la peau, les plus destructeurs de la beauté, qu'on prétend servir en les employant. Je n'entreprendrai pas d'en démontrer les dangers : on l'a fait plus éloquemment ayant moi, & personne n'a réussi à faire abandonner aux femmes, pour l'intérêt le plus précieux, pour la conservation de leur peau, l'usage pernicieux des fards. L'intérêt d'un moment d'éclat les fait renoncer à la durée de leurs plus chers avantages. Il ne faut donc plus espérer de ramener par aucun motif les femmes au goût du beau naturel.

Mais si l'on ne peut parvenir à leur ôter ces corrosses, dont les ravages sur le teint sont si sensibles & si prompts, il faut tâcher au moins

d'en réparer les ruines.

Je fais un Beurre de Cação composé de divers ingrédiens qui lui sont exactement analogues, & très propres à contreminer les sards, à esta-cer leurs impressions, à rétablir le teint qu'ils ont le plus maltraité, s'il y a de la ressource dans l'age. Il ne faut, pour cet esset, que bien nettoyer tous les endroits où le Rouge & le Blanc s'appliquent, & les frotter de ce Beure. Il nourrit la peau, la détend & la rend très-douce. Une semme qui pourroit se dispenser pendant uelque temps de mettre aucune sorte de fard, & continuer tout ce temps l'usage da

(23)

mon Beure, verroit renaître sa carnation naturelle dans l'éclat de ses plus belles années. Le Beurre de Cacao par lui-même, n'est pas d'une odeur agréable; mais je le parsume avec un mélange qui n'altere point sa qualité. J'en ai au Jasmin, au Cédra au Citron, à la Limette, à la Bergamotte, & sans nulle odeur *.

* Il y en a des pots de deux livres & de quatre livres.

EAUX D'ODEUR.

POTPOURRI.
Fau de Bouquet.
Eau Indienne.
de Portugal.
Eau fans pareille.
Eau à la Maréchale.
de Bergamotte.

de Chipre. de Millesteurs.

Eau Dauphine. de Cithere. Eau Favorite de Saxe.

des Sultanes. de Paphos. d'Ambre. Eau à la Ducheffe.

de Cédra.

Eau Gracieuse.

Eau Suave.

Eau Mistérieuse. de Violette. de Miel. d'Ange. de Tubéreuse.

Eau Inconnue. de Jasmin. de Jonquille.

Eau Violente, de Giroflés de Florence.

de Mirthe de Flo-

d'Orange, de Flo rence.

Eau de Tubereuse, de Rome.

de Lavande double. de Lavande ambrée, de Lavande à la Ber gamotte.

Biiij

Suite des Eaux d'Odeur

Eau de Lavande rouge,
de la Reine d'Hongrie parfumée.
de la Reine d'Hongrie pure,
de Thym,
de Myrthe.
Eau Vulnéraire, ou d'Arquebufade,
de Melisse,
de Fleur d'orange,
de Fleur d'orange,
de Fleur d'orange,
de Fleur d'orange,
de Framboises simple.

Eau de Lys simple.
de Lys, aromatisée;
de Gayac.
de Cochlearia.
Lait virginal.
Eau spiritueuse pour les
dents.

Eau de Cologne, de Jean-Antoine Farina, (la feule véritable.) prix.... 36 fo

Vinaigre Romain, ou aromatique. Vinaigre des quatre-Voleurs.

Les prix sont marqués sur les bouteilles, & proportionnés à leur grandeur.



ESSENCES, QUINTESSENCES

ET HUILES ESSENTIELLES.

SSENCE de Roses, de Provence. de Jasmin, de Florence. de Millesleurs, de Florence. de Tubereuse, Florence. de Jacinte de Florence. de Jasmin, de Rome. de Tubereuse, de Rome. de Girofle, de Rome. de Bergamotte, de Rome. de Cédra, de Rome. Est. admirable de Rome. d'Oranges de Portugal, de Rome, de Citrons, de Calabre. de Bergamotte, de Calabre. de Limons, de Calabre. de Girofle. de Canelle.

de Macis.

Eff. de Bois de rose. de Storax. de Benjoin. de Savon à la Lavande. de Savon à la Bergamotte de Mirrhe. de Calamus Aromat. d'Ambre pur en beurre. d'Ambre. de Musc. de Bergamotte, de Provence. de Citron, de Provencede Cédra, de Provence. de Neroly, de Provence. de Lavande, de Provence. de Romarin, de Provence. de Jasmin, de Provence. de Neroly, de Ca-

Les prix sont marqués sur les bouteilles, & proportionnes à leur grandeur.

Usage & propriétés des trois Liqueurs de propreté, laiteuses.

C Es trois Liqueurs ont la propriété de blanchir, de raffermir & de nettoyer la peau, d'en faire passer les démangeaisons, de rafraîchir le visage, après qu'on est rasé, & d'en éloigner les rides, sans craindre aucun mauvais retour. Il n'en faut que deux ou trois gouttes dans un moyen verre d'eau froide ou tiéde, pour la rendre blanche comme du lait, & lui donner l'odeur la plus agréable. On s'en lave une ou deux sois par jour, suivant qu'on se trouve affecté plus ou moins des incommodités de la peau, qu'on vient de décrite. Pour la propreté seulement, il suffit d'en user une sois par jour le matin.

On ne prétend pas que ces Liqueurs puissent détruire radicalement ces petites maladies de la peau : ceux qui l'ont entrepris ont dû voir que ce n'est pas exterieurement qu'il sout en chercher la guérison, les suites en étant devenues quqelues si funestes. L'esset des trois Liqueurs en question n'est que momentané. Si l'on cesse d'en saire usage pendant quelques jours, les mêmes accidens de la peau reviennent. Ces. Liqueurs ne sont qu'esseurer légerement l'épiderme; on voit tout de suite se sont la pointe des nes qu'il se dissipe dans l'instant. Après s'être

essuyé, on se trouve la peau d'une fraîcheur adimirable. Ces trois Liqueurs, quoique de compositions dissérentes, produisent également les mêmes essets. La premiere Liqueur est composée de simple Lavande corrigée de son odeur âcre & sorte, dont elle ne retient qu'un esprit balsamique très agréable. Le prix est de 3 l. 5 s. la bouteille de pinte, mesure de Paris, & de 34 sols la chopine.

La seconde a aussi pour base la Lavande, mais agréablement mélangée d'essence analogue. Le prix est de 4 liv. 5 s. la bouteille de

pinte, & de 44 sols la chopine.

La troisième, est un Potpourri des plus excellens balsamiques, dont le mêlange est si bien ménagé, que l'on n'y sent rien de dominant, Le prix est de 6 liv. la bouteille de pinte, & de 3 liv. la chopine.

Il y a aussi une Eau de Lavande double, claire comme l'eau la plus pure, & dont l'odeur n'est tirée que de la steur de la plante, sans nulle addition. Le prix de cette derniere est de 55 s. la bouteille de pinte, y compris le carason.

Usage du Beurre de Cacao préparé.

ORSQU'ON voudra faire usage de ce Beurre, il faut avoir l'attention de s'essayer le visage le plus exactement qu'il sera possible, pour en ôter le Rouge & le Blanc qui peuvent y rester; on frotte ensuite de ce Beurre tous les endroits du visage & de la gorge où l'on applique ordinairement les fards. Pour que ce Beurre produise un plus prompt effet, quand on s'en est frotté une premiere fois, il faut bien l'essuyer avec un linge, afin de détacher en même temps des pores de la peau les fards qui pourroient encore y tenir, & s'en frotter une seconde fois. Autant qu'il sera possible, on continuera tous les jours l'usage de ce Beurre; mais il ne fera pas nécessaire d'en mettre. une grande quantité. Pourvu qu'on fasse en sorte de le bien faire pénétrer dans les pores de la peau, on ne tardera pas à s'appercevoir. qu'en se détendant, elle deviendra plus douce & plus animée.

Façon dont il faut se servir de la Liqueur spiritueuse pour les Dents.

L ne faut se servir de cette Liqueur pure, que dans le temps de la douleur, nettoyer d'abord la dent cariée, imbiber un coton de la Liqueur, l'introduire dans le creux de la dent avec une aiguille courbe, & l'y laisser jusqu'à ce qu'il tombe. On ne doit pas être étonné, si la douleur devient plus vive dans le temps qu'on y pose le coton; elle ne sera pas de longue durée. Quand la douleur vient d'une dent d'en haut, il faut tâcher de tenir la tête baissée pendant quelque

espace de temps, pour que la Liqueur s'y insinue, & prendre ensuite du repos; car la douleur alors doit être amortie. Si la douleur se fait encore sentir, il faut insinuer de nouveau dans la dent d'autre coton imbibé de la même Liqueur, & l'y laisser jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même. Cette Liqueur spiritueuse est bonne pour toutes sortes de douleurs de dents, qu'elle calme d'abord, & communément sans retour. Quant aux maux de dents causés par des fluxions, elle pourroit bien ne produire aucun effet; & dans ce cas il est mieux d'attendre que la fluxion soit passée.

Il est encore bon de ne point saire usage de cette Liqueur pure, pour les jeunes personnes qui ont des douleurs de dents occasionnées par de nouvelles dents qui poussent sous les premiéres, parce qu'elle ne les soulageroit pas.

Cette liqueur est d'un goût & d'une odeur agréables. Son premier esset, comme on vient de dire, est d'appasser sur le champ les dou-leurs de dents sans retour; cette propriété est généralement reconnue de tous ceux qui en, ont sait usage. Mais sa vertu ne se borne point à cette guérison momentanée. Elle est encore specifique pour les accidens de la bouche, contre lesquels on l'employe avec succès: elle est blanche & claire comme l'eau la plus pure; elle laisse aussi la bouche très-fraîche, en excitant une sonte de sérosités, dont l'écoulement soulage la tête & prévient les sluxions. Ensin elle conserve la blancheur des dents, sans

jamais en altérer l'émail, raffermit les gencives, & leur rend leur coloris naturel. Plusieurs perfonnes affectées, ou menacées du scorbut à la bouche, se sont avisées d'elles-mêmes de faire avec cette Liqueur des gargarismes qui les ont guéries radicalement. Pour se nettoyer les dents, il suffit d'imbiber de cette Liqueur pure un linge fin, de le passer légerement sur ses dents, d'avoir un autre linge sec pour les essuyer, en les frottant un peu, & de se donner ce petit soin dans les commencemens, une fois par jour, & ensuite une fois ou deux par femaine. Le prix de cette Liqueur est de ; liv. la bouteille ? & de 30 sols la demi-bouteille.

FIN

La demeure du fieur ONFROY, est à la descente de la Place du Pont Saint Michel.

Lû & approuvé, ce 1 Décembre 1765. MARIN.

Vû l'Approbation, permis d'imprimer, ce Décembre 1765. DE SARTINE.



Fable De Ce Necevil. Memoire seula fermentation des vins. Memoire sula maniere de faire lean devre. Observations Sewler liqueum. BIBLIOTHROUS PALAIS-GOMPIEGNE

Jane Coleman ! Who were first of resimination decreases . Alexand personance before som bere "y winding pure of comment." Supering Contractions

